

MENÚ 2 AÑOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Arroz blanco con tomate Tortilla de patata con ensalada	4 Lentejas guisadas con verduras Salmón al horno en salsa marinera con guisantes rehogados 433kcl, 24Ch, 45Prot, 15Lip	5 Crema de verduras frescas Albóndigas a la jardinera con patatas dado 451kcl, 49Ch, 14Prot, 22Lip	6 Judías verdes al vapor rehogadas con jamón Lomos de merluza a la romana con zanahoria baby 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	7 Sopa de ave con estrellas Pollo asado con puré de manzana 453 kcal. 49 Ch. 22 Prot. 18 Lip.
10 Espirales gratinadas al horno con chorizo Estofado de pavo con verduritas al vapor 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	11 Garbanzos guisados a la madrileña Lenguadina en salsa de zanahorias con calabacín rehogado 429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip	12 Guisantes rehogados con beicon Pechuga de pollo milanesa con ensalada lechuga y tomate 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	13 Sopa de ave con picadillo Salmón en salsa con calabaza asada 414kcl, 16 Ch, 44Prot, 18Lip	14 Crema de calabacín Filetes rusos en salsa barbacoa con patata fritas 453kcl, 28Ch, 20Prot, 29 Lip
17 Patatas guisadas con verdura Croquetas artesanas de jamón con ensalada de lechuga y tomate 462kcl, 41Ch, 27Prot, 19Lip	18 Judías blancas estofadas con verduras Merluza en salsa de espinacas con arroz blanco 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	19 Crema de zanahorias Magras con tomate y puré de patatas 459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip	20 Menestra de verdura al vapor Gallo a la andaluza con champiñón ajillo 409kcl, 13 Ch, 31Prot, 24Lip	21 Sopa de cocido Carne de ternera guisada con tomate 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
24 Arroz blanco en salsa de tomate Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate 408kcl, 44Ch, 19Prot, 16Lip	25 Lentejas guisadas a la burgalesa Salmón al horno en salsa verdura con zanahoria baby 528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip	26 Sopa de ave con letras Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	27 Crema de espinacas Lenguadina a la romana con guisantes rehogados 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip.	28 Fideuá de verdura y pollo Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate 492kcl, 54Ch, 24Prot, 19Lip
31 DÍA INTERNACIONAL HINDÚ Arroz Basmati Pollo al curry 414kcl, 55 Ch, 27 Prot, 8Lip				
Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos				

2-YEARS-OLD MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<p>3</p> <p>Rice in tomato sauce</p> <p>Spanish omelette with salad</p>	<p>4</p> <p>Lentils and vegetable stew</p> <p>Salmon in marinère sauce with sautéed peas</p> <p>433kcl, 24Ch, 45Prot, 15Lip</p>	<p>5</p> <p>Fresh vegetables cream soup</p> <p>Jardinière meatballs with diced potatoes</p> <p>451kcl, 49Ch, 14Prot, 22Lip</p>	<p>6</p> <p>Sautéed steamed runner beans with ham</p> <p>Battered hake loins with baby carrots</p> <p>447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip</p>	<p>7</p> <p>Carrot cream soup</p> <p>Roasted chicken with apple puree</p> <p>453 kcal. 49 Ch. 22 Prot. 18 Lip.</p>
<p>10</p> <p>Pasta and chorizo gratin</p> <p>Turkey stew with steamed vegetables</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Madrikenian style chickpeas stew</p> <p>Megrim sole in carrot sauce</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>12</p> <p>Sautéed peas with bacon</p> <p>Breaded chicken breast with lettuce an tomato salad</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Poultry soup with harsh</p> <p>Salmon in sauce with roasted pumpkin</p> <p>414kcl,16 Ch, 44Prot, 18Lip</p>	<p>14</p> <p>Courgette cream soup</p> <p>Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries</p> <p>453kcl, 28Ch, 20Prot, 29 Lip</p>
<p>17</p> <p>Potatoes and vegetable stew</p> <p>Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad</p> <p>462kcl, 41Ch, 27Prot, 19Lip</p>	<p>18</p> <p>Haricot beans and vegetable stew</p> <p>Hake in spinach sauce with rice</p> <p>473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip</p>	<p>19</p> <p>Carrot cream soup</p> <p>Pork loin in tomato sauce with mashed potatoes</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Steamed vegetable stew</p> <p>Battered megrim sole with garlic mushrooms</p> <p>409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip</p>	<p>21</p> <p>Stew soup</p> <p>Stewed veal in tomato sauce</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Rice in tomato sauce</p> <p>French omelette with tomato salad</p> <p>408kcl, 44Ch, 19Prot, 16Lip</p>	<p>25</p> <p>Burgos-style lentils stew</p> <p>Salmon in vegetable sauce with baby carrots</p> <p>528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip</p>	<p>26</p> <p>Poultry soup with pasta stars</p> <p>Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>Spinach cream soup</p> <p>Battered sole loins with sautéed peas</p> <p>435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip.</p>	<p>28</p> <p>Chicken vegetable noodle paella</p> <p>Villaroy-style eggs with lettuce and tomato salad</p> <p>492kcl, 54Ch, 24Prot, 19Lip</p>
<p>31</p> <p>International Hindu Day</p> <p>Basmati rice</p> <p>Chicken curry</p> <p>414kcl, 55 Ch,27 Prot, 8Lip</p>				
<p>Desserts: Fruit three times per week and dairy products</p>				